S. 700-900 282680 - 2816801

BRASIERA,
MULTIPLA — **IT**
ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE, USO E MANUTENZIONE
Leggere subito le informazioni generali!

KIPPBRATPFANNE,
ELEKTRO MULTI-BRATER — **DE – AT – IT – BE – LU –CH**
ANWEISUNGEN FÜR INSTALLATION, GEBRAUCH UND WARTUNG
Die Hinweise sollen sofort gelesen werden!

TILTING BRATT PAN,
MULTI-PERFORMANCES COOKING APPLIANCE — **GB – IE – MT**
INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION, OPERATION AND MAINTENANCE
Read the general informations immediately!

SAUTEUSE BASCULANTE,
APPAREIL DE CUISSON MULTIFUNCION — **FR – BE – LU**
INSTRUCIONS POUR INSTALLATION, EMPLOI ET ENTRETIEN
Lire tout de suite averissements!

SARTEN VOLCABLE,
APPARADOS DE COCCION MULTIFUNCION — **ES**
INSTRUCCIONES PARA INSTAKKACION, USO Y MANTENINIENTO
¡En primer lugar leer las advertencias!

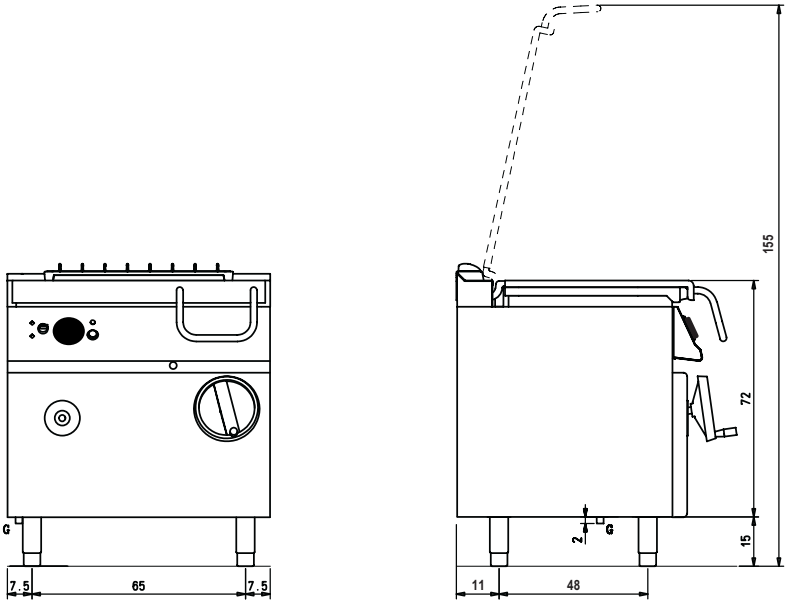
KANTELBARE BRAADPAN,
MULTI-BRAADPANNEN — **NL – BE**
ISTRUCTIES VOOR INSTALLATIE, GEBRUIK EN ONDERHOUD
Lees de waarschuwingen onmiddellijk!

DOC.NO **CR0732650**
EDITION **01**

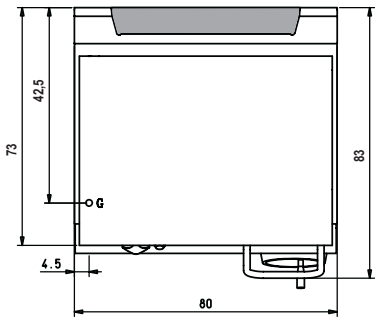
ISTRUZIONI ORIGINALI-ORIGINAL INSTRUCTIONS

SCHEMA DI INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAM - INSTALLATIONSPLAN - SCHÉMA D'INSTALLATION - ESQUEMA DE INSTALACION -INSTALLATIESCHEMA - IINSTALLATIONSRITNINGAR

MISURE IN cm - DIMENSIONS IN cm - ABMESSUNGEN IN cm
MESURES EN cm - MEDIDAS EN cm - MATEN IN cm



74/10 KBG ...

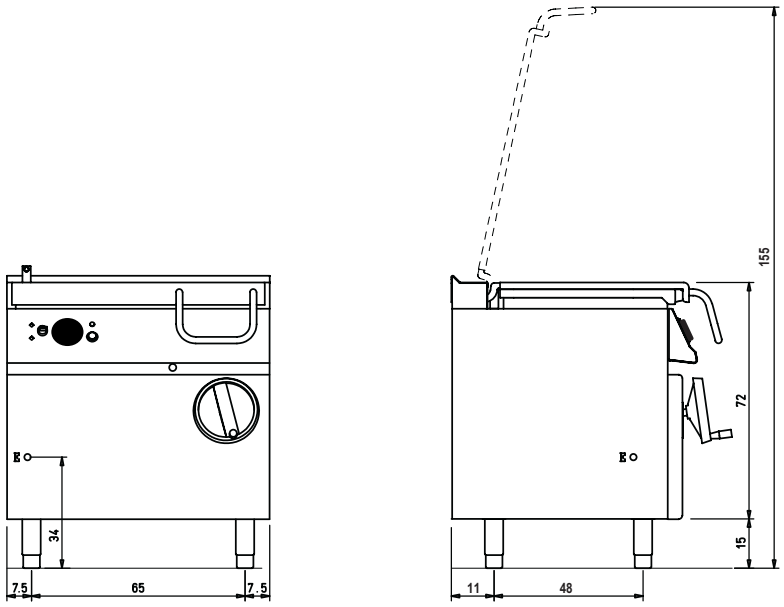


Legenda - Legende - Key - Légende - Leyenda - Legenda

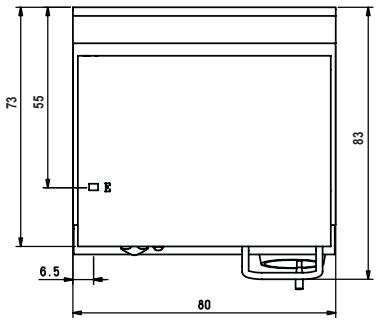
G Attacco arrivo gas - Gasanschluss - Gas connection
Arrivée gaz - Union de gas - Gasaansluiting
EN 10226–1 R 1/2; EN ISO 228-1 G 1/2 (DK)

SCHEMA DI INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAM - INSTALLATIONSPLAN - SCHÉMA D'INSTALLATION - ESQUEMA DE INSTALACION -INSTALLATIESCHEMA - IINSTALLATIONSRITNINGAR

MISURE IN cm - DIMENSIONS IN cm - ABMESSUNGEN IN cm
MESURES EN cm - MEDIDAS EN cm - MATEN IN cm



74/10 KBE ...



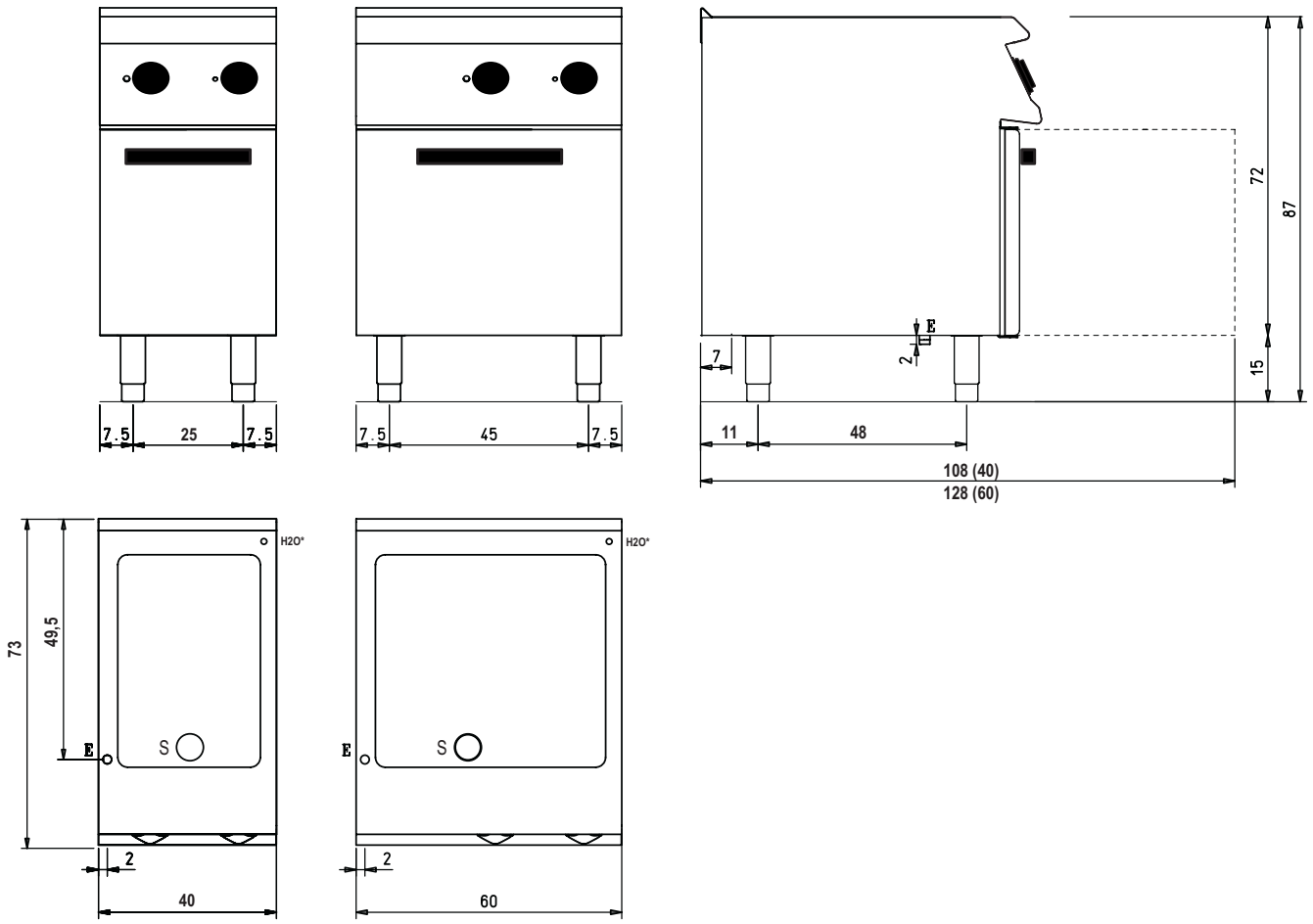
Legenda - Legende - Key - Légende - Leyenda - Legenda

E Pressacavo entrata linea elettrica - Stopfbuchse - Electric cable stress relief
Presse étoupe de câble él. - Pisacable - Elektrische kabelwartel

SCHEMA DI INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAM - INSTALLATIONSPLAN - SCHÉMA D'INSTALLATION - ESQUEMA DE INSTALACION -INSTALLATIESCHEMA - IINSTALLATIONSRITNINGAR

MISURE IN cm - DIMENSIONS IN cm - ABMESSUNGEN IN cm
MESURES EN cm - MEDIDAS EN cm - MATEN IN cm

72/10 KBEF **73/10 KBEF**



Legenda - Legende - Key - Légende - Leyenda - Legenda

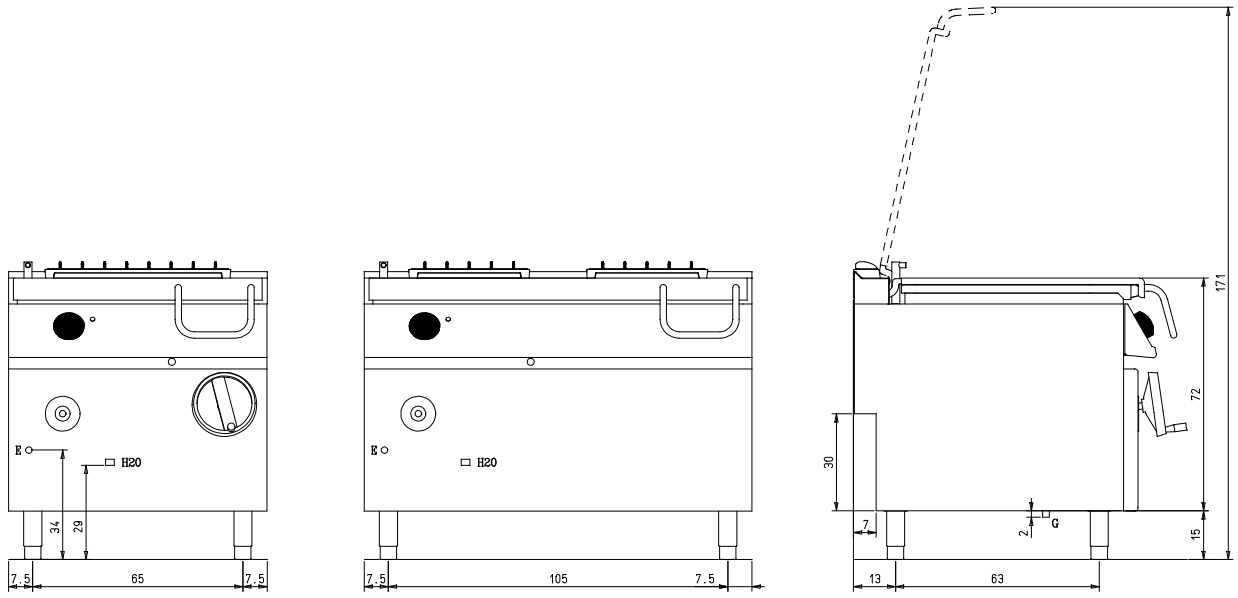
E Pressacavo entrata linea elettrica - Stopfbuchse - Electric cable stress relief
Presse étoupe de câble él. - Pisacable - Elektrische kabelwartel

S Scarico vasca - Wannenabflussrohr - Pan outlet
Vidange du bac - Descarga cuba - Water toevoer

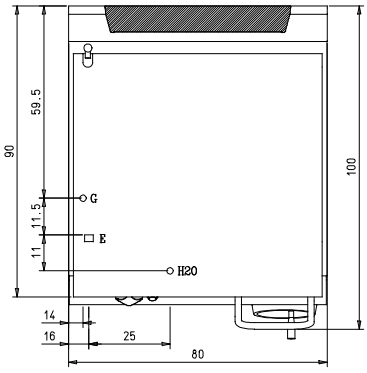
H2O* Attacco arrivo acqua - Wasseranschluss - Water inlet
Arrivée eau - Union de agua - Wateraansluiting
EN ISO 228-1 G 3/4

SCHEMA DI INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAM - INSTALLATIONSPLAN - SCHÉMA D'INSTALLATION - ESQUEMA DE INSTALACION -INSTALLATIESCHEMA - IINSTALLATIONSRITNINGAR

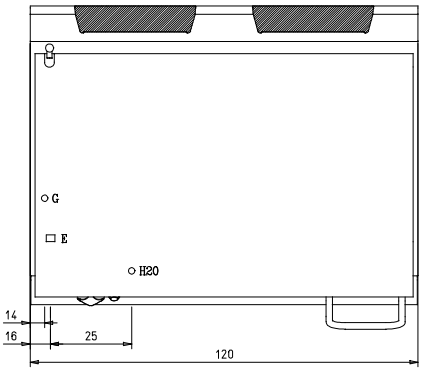
MISURE IN cm - DIMENSIONS IN cm - ABMESSUNGEN IN cm
MISURES EN cm - MEDIDAS EN cm - MATEN IN cm



94/10 KBG...



96/10 KBG...



Legenda – Legende – Key – Légende – Leyenda – Legenda

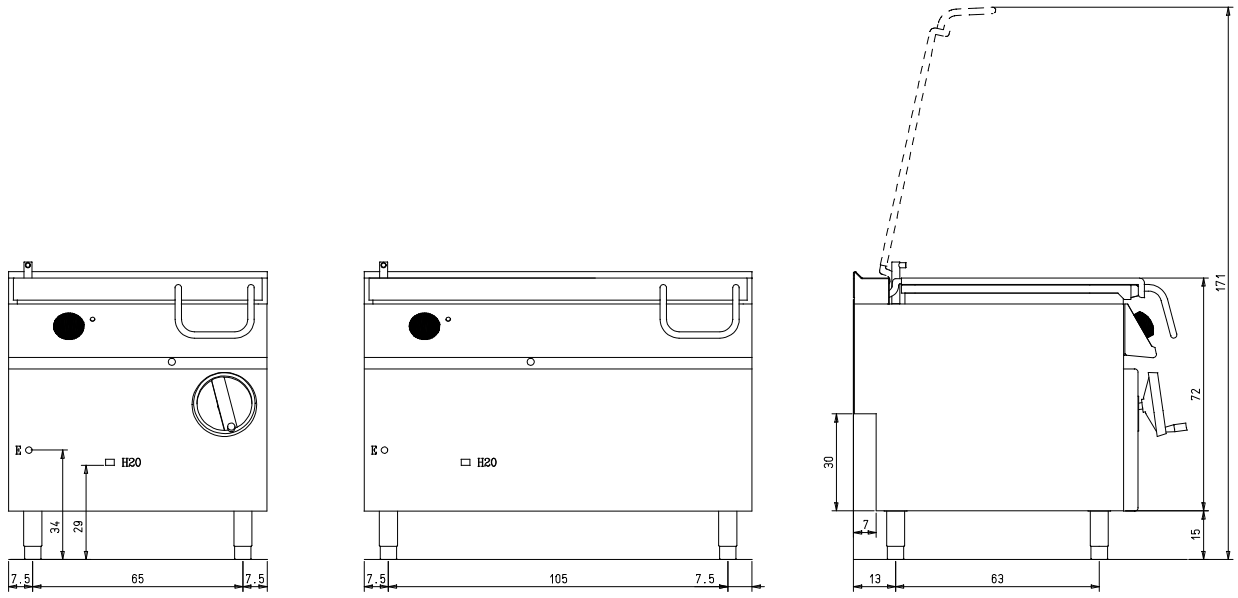
E Pressacavo entrata linea elettrica - Stopfbuchse Electric cable stress relief – Presse étoupe de câble él Pisacable – Elektrische kabelwartel

G Attacco arrivo gas – Gasanschluss – Gas connection Arrivée gaz – Union de gas – Gasaansluiting EN 10226–1 R ½; EN ISO 228-1 G ½ (DK)

H20 Attacco arrivo acqua – Wasseranschluss – Water inlet Arrivée eau – Union de agua – Wateraansluiting EN ISO 228-1 G ¾

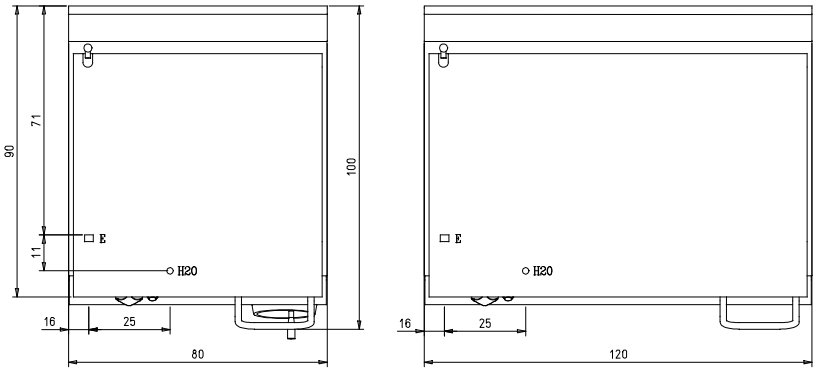
SCHEMA DI INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAM - INSTALLATIONSPLAN - SCHÉMA D'INSTALLATION - ESQUEMA DE INSTALACION -INSTALLATIESCHEMA - IINSTALLATIONSRITNINGAR

MISURE IN cm - DIMENSIONS IN cm - ABMESSUNGEN IN cm
MISURES EN cm - MEDIDAS EN cm - MATEN IN cm



94/10 KBE...

96/10 KBE...



Legenda – Legende – Key – Légende – Leyenda – Legenda

E Pressacavo entrata linea elettrica - Stopfbuchse Electric cable stress relief – Presse étoupe de câble él Pisacable – Elektrische kabelwartel

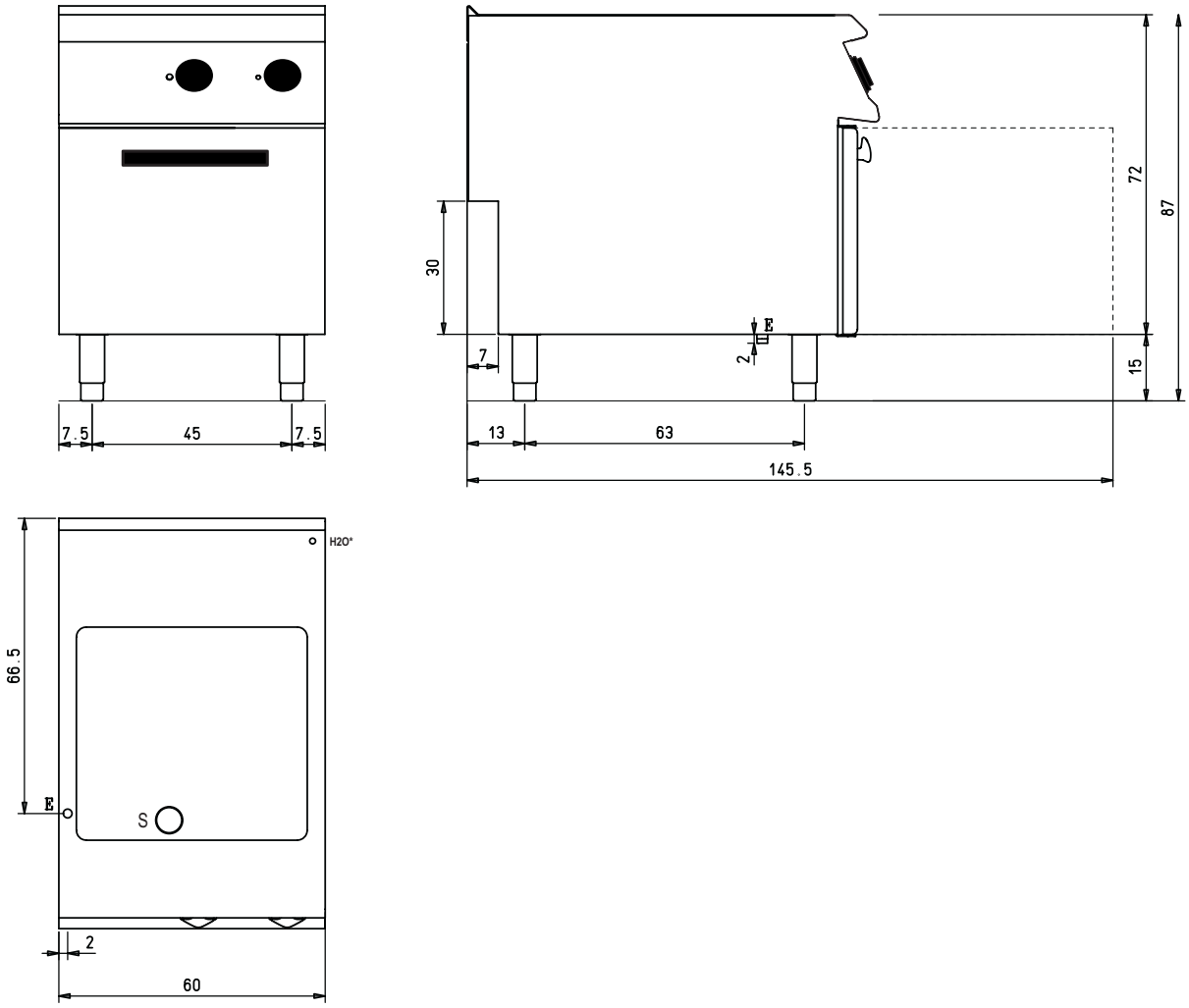
H20 Attacco arrivo acqua – Wasseranschluss – Water inlet Arrivée eau – Union de agua – Wateraansluiting EN ISO 228-1 G ¾

S Attacco scarico acqua – Wasserablauf – Water outlet Vidange de l'eau – Desaguadero – Wateraftapaansluiting

SCHEMA DI INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAM - INSTALLATIONSPLAN - SCHÉMA D'INSTALLATION - ESQUEMA DE INSTALACION -INSTALLATIESCHEMA - IINSTALLATIONSRITNINGAR

MISURE IN cm - DIMENSIONS IN cm - ABMESSUNGEN IN cm
MESURES EN cm - MEDIDAS EN cm - MATEN IN cm

93/10 KBEF



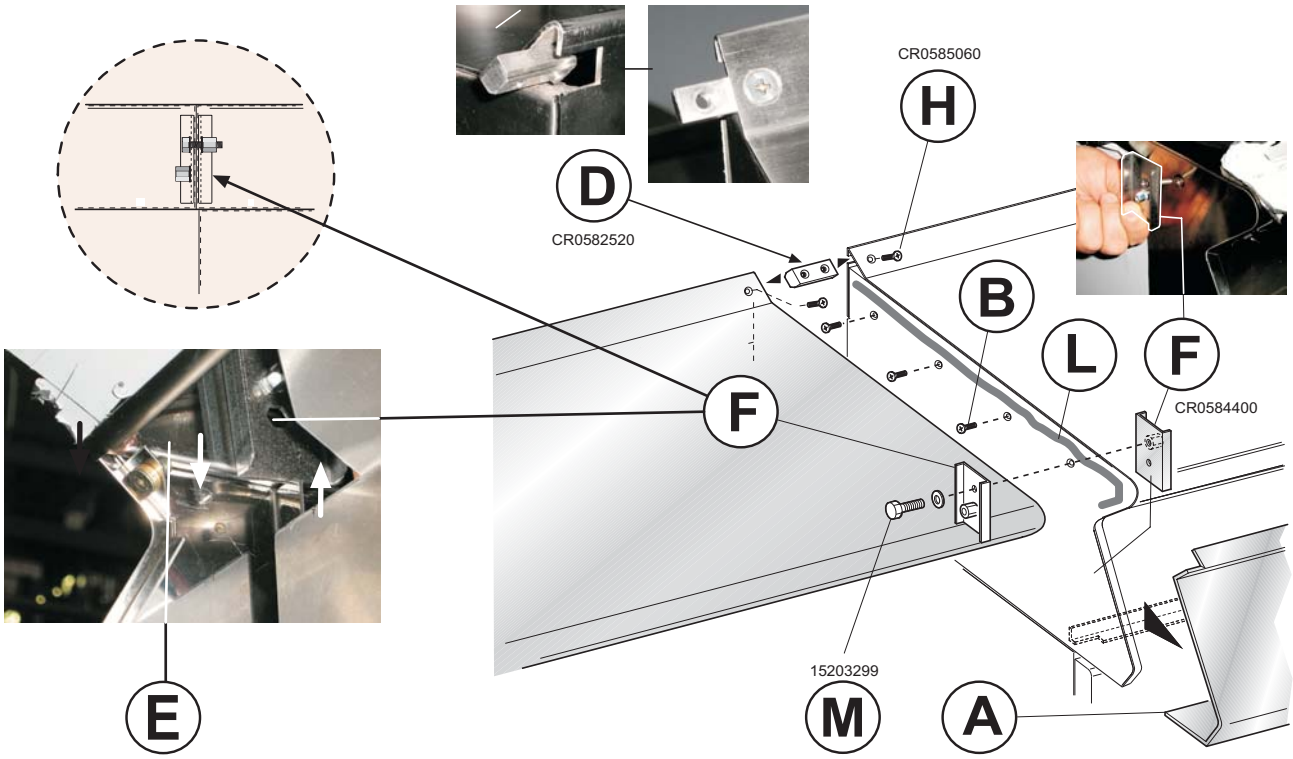
Legenda - Legende - Key - Légende - Leyenda - Legenda

E Pressacavo entrata linea elettrica - Stopfbuchse - Electric cable stress relief
Presse étoupe de câble él. - Pisacable - Elektrische kabelwartel

S Scarico vasca - Wannenabflussrohr - Pan outlet
Vidange du bac - Descarga cuba - Water toevoer

H2O* Attacco arrivo acqua - Wasseranschluss - Water inlet
Arrivée eau - Union de agua - Wateraansluiting
EN ISO 228-1 G 3/4

UNIONE APPARECCHIATURE-GERÄTEZUSAMMENSCHLUSS-COMBINING APPLIANCES-UNIÓN D'APPAREIL-UNION DE VARIOS EQUIPOS-VERBINDING VAN APPARATEN



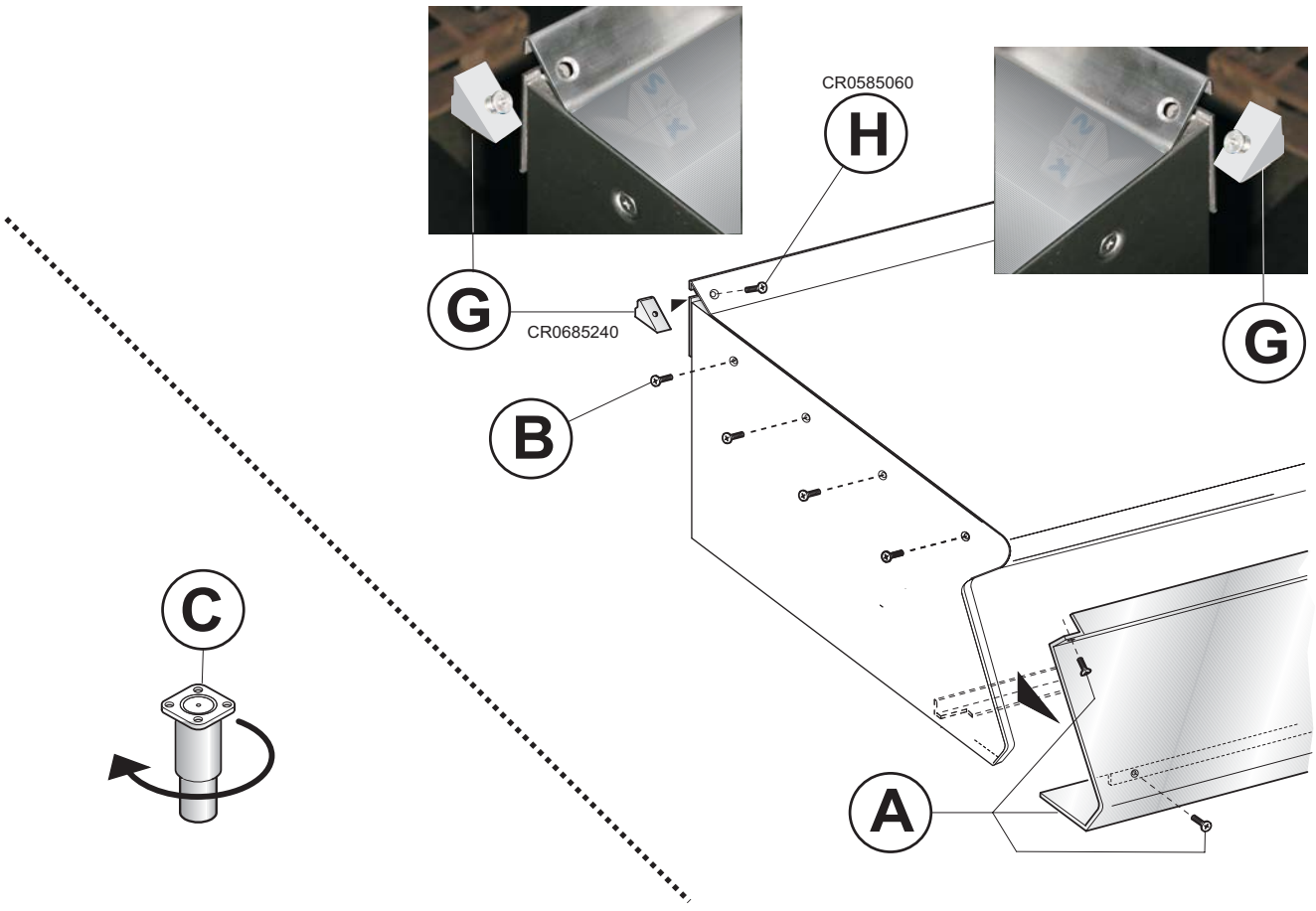
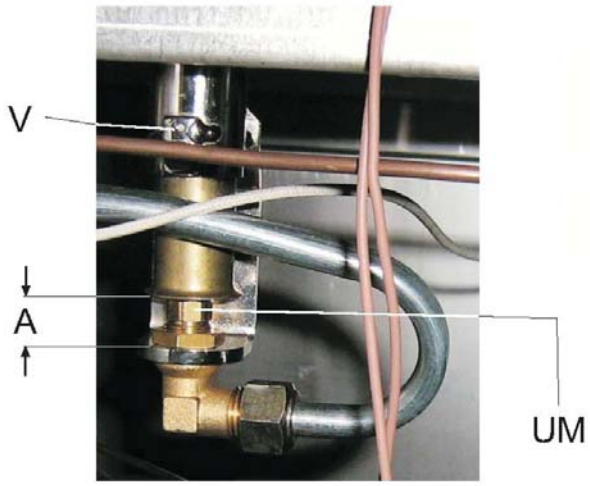
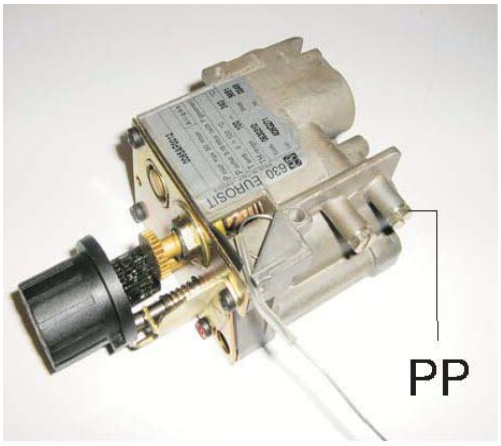
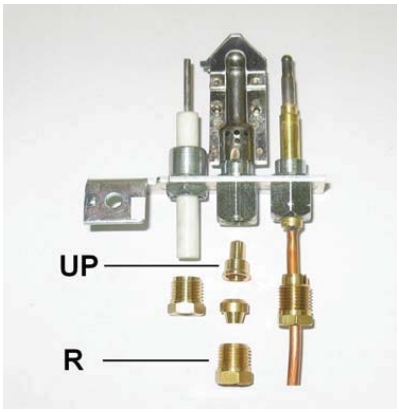
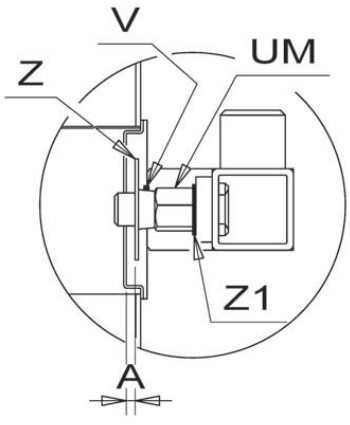


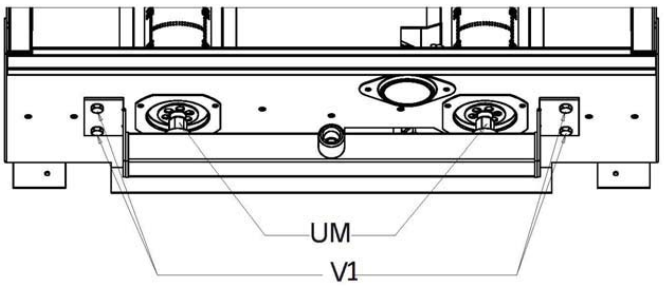
FIGURE - ABB. - FIG.











DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - TECHNISCHE DATEN - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES - DATOS TECNICOS - TECHNISCHE GEGEVENS

T1

Ugelli e regolazioni - Düsen und Einstellungen - Nozzles and settings
Buses et les paramètres - Boquillas y los ajustes - Nozzles en instellingen

Paese - Land Country - Pays - País	Gas - Gaz	Pa (mbar)		94/10 KBG 94/10 KBGI 94/10 KBGM 94/10 KBGIM	96/10 KBGM 96/10 KBGIM	74/10 KBG 74/10 KBGI	74/10 KBGG
AT - BE - BG - CH - CZ - DE DK - EE - ES - FI - FR - GB GR - HR - IE - IT - LT - LU LV - NO - PL - PT - RO - SE SI - SK - TR	G20 G20/G25	20 20/25	**UM**	340	380	280	195
			UP	27	27	27	27.2
			A (mm)	14	10	4	0 (1)
			Um	-	-	-	-
DE	G25	20	**UM**	370	420	310	215
			UP	27	27	27	38R
			A (mm)	14	10	4	0 (1)
			Um	-	-	-	-
NL	G25	25	**UM**	340	380	280	195
			UP	27	27	27	27.2
			A (mm)	14	10	4	0 (1)
			Um	-	-	-	-
HU	G20	25	**UM**	320	350	265	180
			UP	27	27	27	27.2
			A (mm)	14	10	6	0 (1)
			Um	-	-	-	-
HU	G25.1	25	**UM**	360	400	300	205
			UP	27	27	27	38R
			A (mm)	12	6	4	0 (1)
			Um	-	-	-	-
BE - BG - CY- CZ - DK - EE ES - FI - FR - GB - GR - HR HU - IE - IT - LT - LU - LV MT - NL - NO - PT - RO - SE SI - SK - TR	G30/G31	28-30/37 28-30	**UM**	225	250	190	130
			UP	14	14	14	16.2
			A (mm)	20	18	15	TA
			Um	-	-	-	-
PL	G30/G31	37	**UM**	210	230	175	120
			UP	14	14	14	16.2
			A (mm)	20	26	10	4 (1)
			Um	-	-	-	-
AT - CH - DE - HU	G30/G31	50	**UM**	195	215	165	115
			UP	14	14	14	16.2
			A (mm)	20	14	10	1 (1)
			Um	-	-	-	-
IT - CH - SE - DK	G110	8	**UM**	-	-	600	-
			UP	-	-	50	-
			A (mm)	-	-	10	-
			Um	-	-	-	-
SE	G120	8	**UM**	-	-	600	-
			UP	-	-	50	-
			A (mm)	-	-	10	-
			Um	-	-	-	-

UM : Ugello MAX - Düse MAX - MAX nozzle - Buse MAX - Boquilla MÁX. - Sproeier MAX

Um : Ugello MIN - Düse MIN - MIN nozzle - Buse MIN - Boquilla MIN - Sproeier MIN

UP : Pilota - Zündbrenner - Pilot - Veilleuse gaz - Piloto - Waakvlam

A : Apertura Aereatore - Öffnen Luftring - Aerator Opening - Ouverture Aérateur - Abertura del aireador - Opening beluchter

Pa : Pressione di allacciamento - Anschlussdruck - Supply pressure
Pression de raccordement - Presión de conexión - Aansluitdruck

TA : Senza Aereatore - Ohne Zuluftregler - Without Air Regulator - Sans aérateur - Sin regulador de aire - Zonder beluchter

(1) : Con Aereatore - Mit Zuluftregler - With Air Regulator - Avec aérateur - Con regulador de aire - Met beluchter

T2.1

Categorie a pressioni - Kategorien e Druck - Categories and pressures - Catégories et pressions - Las categorías y las presiones - Categorieën en druk

94/10 KBG.; 74/10 KBGG

Paese - Land - Country - Pays - País	Categoria Kategorie Category Catégorie Categoría Categorie	Gas Gaz	Pressione di allacciamento Anschlussdruck Supply pressure Pression de raccordement Presión de conexión Aansluitdruck (mbar)		
			Nom. Neen. Norm. Normal	Min.	Max.
LU; PL	I2E	G20	20	17	25
NO	I2H	G20	20	17	25
NL	I2L	G25	25	20	30
LU	I3+	G30/G31	28-30/37	20/25	35/45
NO; NL; CY; MT	I3B/P	G30/G31	28-30	25	35
PL	I3B/P	G30/G31	37	25	45
BE; FR	II2E+3+	G20/G25	20/25	17	25/30
		G30/G31	28-30/37	20/25	35/45
DE	II2ELL3B/P	G20	20	17	25
		G25	20	18	25
		G30/G31	50	42,5	57,5
ES; GB; GR; IE; IT; PT; SK	II2H3+	G20	20	17	25
		G30/G31	28-30/37	20/25	35/45
DK; FI; SE; BG; EE; LV; LT; CZ; SI; TR; HR; RO	II2H3B/P	G20	20	17	25
		G30/G31	28-30	25	35
AT; CH	II2H3B/P	G20	20	17	25
		G30/G31	50	42,5	57,5
HU	II2HS3B/P	G20	25	18	33
		G25.1	25	18	33
		G30/G31	28-30	25	35
HU	II2HS3B/P	G20	25	18	33
		G25.1	25	18	33
		G30/G31	50	42,5	57,5

T2.2

Categorie a pressioni - Kategorien e Druck - Categories and pressures - Catégories et pressions - Las categorías y las presiones - Categorieën en druk

74/10 KBG.

Paese - Land - Country - Pays - País	Categoria Kategorie Category Catégorie Categoría Categorie	Gas Gaz	Pressione di allacciamento Anschlussdruck Supply pressure Pression de raccordement Presión de conexión Aansluitdruck (mbar)		
			Nom. Neen. Norm. Normal	Min.	Max.
LU; PL	I2E	G20	20	17	25
NO	I2H	G20	20	17	25
NL	I2L	G25	25	20	30
LU	I3+	G30/G31	28-30/37	20/25	35/45
NO; NL; CY; MT	I3B/P	G30/G31	28-30	25	35
PL	I3B/P	G30/G31	37	25	45
BE; FR	II2E+3+	G20/G25	20/25	17	25/30
		G30/G31	28-30/37	20/25	35/45
DE	II2ELL3B/P	G20	20	17	25
		G25	20	18	25
		G30/G31	50	42,5	57,5
ES; GB; GR; IE; IT; PT; SK	II2H3+	G20	20	17	25
		G30/G31	28-30/37	20/25	35/45
FI; BG; EE; LV; LT; CZ; SI; TR; HR; RO	II2H3B/P	G20	20	17	25
		G30/G31	28-30	25	35
AT; CH	II2H3B/P	G20	20	17	25
		G30/G31	50	42,5	57,5
HU	II2HS3B/P	G20	25	18	33
		G25.1	25	18	33
		G30/G31	28-30	25	35
HU	II2HS3B/P	G20	25	18	33
		G25.1	25	18	33
		G30/G31	50	42,5	57,5
SE	III1ab2H3B/P	G20	20	17	25
		G30/G31	28-30	25	35
		G110	8	6	15
		G120	8	6	15
DK	III1a2H3B/P	G20	20	17	25
		G30/G31	28-30	25	35
		G110	8	6	15
IT; CH	II1a2H	G20	20	17	25
		G110	8	6	15

T3

Dati tecnici apparecchiature gas - Technische Daten gasgeräte - Technical data of gas appliances
Caractéristiques techniques des appareils à gaz - Datos técnicos de los equipos de gas - Technische gegevens gasapparaten

Modelli Modelle Models Modèles Modelos Modellen	Larghezza Breite Width Largeur Anchura Breedte	Capacità vasca Fassungsvermögen der wanne Tank capacity Capacité de la cuve Capacidad de la cuba Bakinhoud	∑ Qn	∑ Qn G25 (25)	∑ Qn G110 (8)	Consumo gas complessivo - Gasamtgasverbrauch - Totala gas consumption Consommation totale de gaz - Consumo totral de gas - Totaal gasverbruik									
						G20 (20)	G25 (25)	G25 (20)	G20 (25)	G25.1 (25)	G110 (8)	G120 (8)	G30 (29)	G30 (37)	G30 (50)
	mm	l	kW	kW	kW	m3/h	m3/h	m3/h	m3/h	m3/h	m3/h	m3/h	kg/h	kg/h	kg/h
94/10 KBG	800	60	20	19	-	2,12	2,34	2,46	2,12	2,46	-	-	1,58	1,58	1,58
94/10 KBGI	800	60	20	19	-	2,12	2,34	2,46	2,12	2,46	-	-	1,58	1,58	1,58
94/10 KBGM	800	60	20	19	-	2,12	2,34	2,46	2,12	2,46	-	-	1,58	1,58	1,58
94/10 KBGIM	800	60	20	19	-	2,12	2,34	2,46	2,12	2,46	-	-	1,58	1,58	1,58
96/10 KBGM	1200	90	24	23	-	2,54	2,83	2,95	2,54	2,95	-	-	1,89	1,89	1,89
96/10 KBGIM	1200	90	24	23	-	2,54	2,83	2,95	2,54	2,95	-	-	1,89	1,89	1,89
74/10 KBG	800	42	14	13	12,5	1,48	1,60	1,72	1,48	1,72	3,23	3,21	1,10	1,10	1,10
74/10 KBGI	800	42	14	13	12,5	1,48	1,60	1,72	1,48	1,72	3,23	3,21	1,10	1,10	1,10
74/10 KBGG	800	22	13	12	-	1,38	1,48	1,60	1,38	1,60	-	-	1,03	1,03	1,03

T4

Dati tecnici apparecchiature elettriche - Technische Daten Elektrogeräte - Technical data of electric appliances - Caractéristiques techniques des appareils électriques - Datos técnicos de los equipos eléctricos - Technische gegevens elektrische apparaten

Modelli Modelle Models Modèles Modelos Modellen	Larghezza Breite Width Largeur Anchura Breedte	Capacità vasca Fassungsvermögen der wanne Tank capacity Capacité de la cuve Capacidad de la cuba Bakinhoud (Max.)	Tensione di alimentazione Netzspannung Power supply voltage Tension d'alimentation Tensión de alimentación Voedingsspanning	Fasi Phasen Phases Fases Fasen	Frequenza Frequenz Frequency Fréquence Frecuencia Frequentie	Potenza totale massima Max. gesamtleistung Max. total power Puissance totale maximun Potencia máxima total Max. totaal vermogen	Sezione cavo alimentazione Querschnitt netzkabel Power supply cable section Section du câble de alimentation Sección del cable de alimentación Doorsnede elektrisch snoer
	mm	l	V	Nr. No. Nbre N. A ant.	Hz	kW	-
94/10 KBG	800	60	230	1+N	50	0,015	3 G 1
94/10 KBGI	800	60	230	1+N	50	0,015	3 G 1
94/10 KBGM	800	60	230	1+N	50	0,12	3 G 1
94/10 KBGIM	800	60	230	1+N	50	0,12	3 G 1
96/10 KBGM	1200	90	230	1+N	50	0,12	3 G 1
96/10 KBGIM	1200	90	230	1+N	50	0,12	3 G 1
94/10 KBG	800	60	400	3+N	50/60	9	5 G 1,5
94/10 KBGI	800	60	400	3+N	50/60	9	5 G 1,5
94/10 KBGIM	800	60	400	3+N	50	9	5 G 1,5
94/10 KBGM	800	60	400	3+N	50	9	5 G 1,5
96/10 KBGIM	1200	90	400	3+N	50	13,5	5 G 2,5
96/10 KBGM	1200	90	400	3+N	50	13,5	5 G 2,5
74/10 KBE	800	42	400	3+N	50/60	9,9	5 G 1,5
74/10 KBEI	800	42	400	3+N	50/60	9,9	5 G 1,5
93/10 KBEF	600	21	400	3+N	50/60	8,1	5 G 1,5
73/10 KBEF	600	21	400	3+N	50/60	8,1	5 G 1,5
72/10 KBEF	400	13	400	3+N	50/60	4,05	5 G 1
74/10 KBEG	800	22	400	3+N	50/60	7,05	5 G 1,5

INFORMAZIONI GENERALI 15
1 DATI DELLA APPARECCHIATURA 15
2 AVVERTENZE GENERALI 15
AVVERTENZE PER L' INSTALLATORE 15
AVVERTENZE PER L' UTILIZZATORE 15
AVVERTENZE PER IL MANUTENTORE 15
AVVERTENZE PER LA PULIZIA 15
3 DISPOSITIVI DI SICUREZZA E CONTROLLO 15
3.1 BRASIERA ELETTRICA 15
3.2 BRASIERA ELETTRICA E MULTIPLA 15
4 SMALTIMENTO IMBALLO E APPARECCHIATURA 16
ISTRUZIONI PER L' INSTALLAZIONE 16
AVVERTENZE PER L' INSTALLATORE 16
5 NORME E LEGGI DI RIFERIMENTO 16
6 DISIMBALLO 16
7 POSIZIONAMENTO 16
8 SISTEMA PER LO SCARICO DEI FUMI 16
9 COLLEGAMENTI 17
10 ADATTAMENTO AD UN ALTRO TIPO DI GAS 17
10.3 BRASIERA GAS IN GHISA 17
11 MESSA IN SERVIZIO 18
ISTRUZIONI PER L' USO 18
AVVERTENZE PER L' UTILIZZATORE 18
12 USO DELLA BRASIERA GAS 18
13 USO DELLA BRASIERA ELETTRICA 19
14 USO DELLA MULTIPLA 19
15 PERIODI DI INUTILIZZO 20
ISTRUZIONI PER LA PULIZIA 20
AVVERTENZE PER LA PULIZIA 20
ISTRUZIONI PER LA MANUTENZIONE 20
AVVERTENZE PER IL MANUTENTORE 20
16 ADATTAMENTO AD UN ALTRO TIPO DI GAS 20
17 MESSA IN SERVIZIO 20
18 RISOLUZIONE MALFUNZIONAMENTI 21
AVVERTENZE PER LA SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI. 21
18.1 BRASIERA GAS 21
18.2 BRASIERA ELETTRICA 21
18.3 MULTIPLA 21
19 SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI 21
AVVERTENZE PER LA SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI. 21
19.1 BRASIERA GAS 21
19.2 BRASIERA ELETTRICA 22
19.3 MULTIPLA 22
20 PULIZIA DELLE PARTI INTERNE 22
21 COMPONENTI PRINCIPALI 22
21.1 BRASIERA GAS 22
21.2 BRASIERA ELETTRICA 22
21.3 MULTIPLA 22

INFORMAZIONI GENERALI

In questo Capitolo sono riportate le informazioni generali che devono essere a conoscenza di tutti gli utilizzatori di questo manuale. Le informazioni specifiche per ciascuno degli utilizzatori di questo manuale sono riportate nei Capitoli successivi (" ISTRUZIONI PER .... ").

1 DATI DELLA APPARECCHIATURA

- La targa dati della apparecchiatura si trova sulla superfice interna del pannello comandi.
- Il modello e il numero di matricola della apparecchiatura si trovano anche su talloncini posti sotto il marchio e sull' imballo.

2 AVVERTENZE GENERALI

Il costruttore dell'apparecchiatura non puo' essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla inosservanza degli obblighi sotto riportati.

AVVERTENZE PER L' INSTALLATORE

- Leggere attentamente questo manuale. Fornisce importanti informazioni sulla sicurezza di installazione , d'uso e manutenzione della apparecchiatura.
- La installazione, la conversione ad altro tipo di gas e la manutenzione dell'apparecchiatura devono essere effettuati da personale qualificato e autorizzato dal costruttore , in conformità alle normative di sicurezza in vigore e alle istruzioni di questo manuale.
- Individuare il modello della apparecchiatura. Il modello e' riportato sull' imballo e sulla targa dati dell'apparecchiatura.
- Installare l'apparecchiatura solo in locali sufficientemente aerati.
- Non ostruire i fori di aerazione e di scarico presenti sulla apparecchiatura.
- Non manomettere i componenti dell'apparecchiatura.

AVVERTENZE PER L' UTILIZZATORE

- Leggere attentamente questo manuale. Fornisce importanti informazioni sulla sicurezza di installazione , d'uso e manutenzione della apparecchiatura.
- Conservare questo manuale in un luogo sicuro e noto , per essere consultabile per la durata di utilizzo della apparecchiatura.
- La installazione, la conversione ad altro tipo di gas e la manutenzione dell'apparecchiatura devono essere effettuati da personale qualificato e autorizzato dal costruttore , in conformità alle normative di sicurezza in vigore e alle istruzioni di questo manuale.
- Per la assistenza rivolgersi solo a centri tecnici autorizzati dal costruttore ed esigere l' impiego di ricambi originali.
- Sottoporre la apparecchiatura , almeno due volte l'anno, a manutenzione. E' consigliato di stipulare un contratto di manutenzione.
- L'apparecchiatura è destinata ad un uso professionale e deve essere utilizzata da personale addestrato.
- L'apparecchiatura va adibita alla cottura di cibi come indicato nelle avvertenze d'uso.Ogni altro uso è considerato improprio.
- Evitare di far funzionare a vuoto , per lunghi periodi , la apparecchiatura. Effettuare il preriscaldamento immediatamente prima dell' uso.
- Sorvegliare l'apparecchiatura durante il suo funzionamento.
- In caso di guasto o malfunzionamento della apparecchiatura , chiudere il rubinetto d'intercettazione gas e/o disinserire l'interruttore generale di alimentazione elettrica , installati a monte della stessa.
- Eseguire la pulizia secondo le istruzioni del Capitolo " ISTRUZIONI PER LA PULIZIA ".
- Non tenere materiali infiammabili in prossimità dell'apparecchiatura. PERICOLO DI INCENDIO.
- I bambini devono essere sorvegliati per sincerarsi che non giochino con l'apparecchio.
- L'apparecchio non è destinato a essere usato da persone (bambini compresi) le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali siano ridotte, oppure con mancanza di esperienza o di conoscenza, a meno che esse abbiano potuto beneficiare, attraverso l'intermediazione di una persona responsabile della loro sicurezza, di una sorveglianza o di istruzioni riguardanti l'uso dell'apparecchio.
- Non ostruire i fori di aerazione e di scarico presenti sulla apparecchiatura.
- Non manomettere i componenti dell'apparecchiatura.

AVVERTENZE PER IL MANUTENTORE

- Leggere attentamente questo manuale. Fornisce importanti informazioni sulla sicurezza di installazione , d'uso e manutenzione della apparecchiatura.
- La installazione, la conversione ad altro tipo di gas e la manutenzione dell'apparecchiatura devono essere effettuati da personale qualificato e autorizzato dal costruttore , in conformità alle normative di sicurezza in vigore e alle istruzioni di questo manuale.
- Individuare il modello della apparecchiatura. Il modello e' riportato sull' imballo e sulla targa dati dell'apparecchiatura.
- Installare l'apparecchiatura solo in locali sufficientemente aerati.
- Non ostruire i fori di aerazione e di scarico presenti sulla apparecchiatura.
- Non manomettere i componenti dell'apparecchiatura.

AVVERTENZE PER LA PULIZIA

- Pulire quotidianamente le superfici esterne satinate in acciaio inossidabile, la superfice delle vasche di cottura, la superfice delle piastre di cottura.
- Far eseguire ad un tecnico autorizzato , almeno due volte l'anno, la pulizia delle parti interne dell'apparecchiatura.
- Non lavare l'apparecchiatura con getti d'acqua diretti o ad alta pressione.
- Non usare prodotti corrosivi per pulire il pavimento sotto l'apparecchiatura.

3 DISPOSITIVI DI SICUREZZA E CONTROLLO

3.1 BRASIERA ELETTRICA

MICROINTERRUTTORI

- L'apparecchiature e' dotata di microinterruttore sollevamento vasca che disinserisce automaticamente il riscaldamento quando la vasca viene sollevata.
- L'apparecchiature e' dotata di microinterruttori di fine corsa che arrestano automaticamente il movimento della vasca alla fine delle manovre di sollevamento e abbassamento.

3.2 BRASIERA ELETTRICA E MULTIPLA

TERMOSTATO DI SICUREZZA

Il costruttore dell'apparecchiatura non puo' essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla inosservanza degli obblighi sotto riportati.

- L' apparecchiatura è dotata di un termostato di sicurezza a ripristino manuale che interrompe il riscaldamento quando la temperatura di funzionamento supera la temperatura massima ammessa.

• Per ripristinare il funzionamento dell' apparecchiatura e' necessario rimuovere il pannello comandi (il pannello frontale per le Pentole dirette e le Brasiere) e premere il pulsante di ripristino del termostato.Questa operazione puo' essere effettuata solo da un tecnico qualificato e autorizzato.

4 SMALTIMENTO IMBALLO E APPARECCHIATURA

4.1 IMBALLO

L'imballo è realizzato con materiali compatibili con l'ambiente.I componenti in materiale plastico soggetti a riciclaggio sono :

• la copertina trasparente , i sacchetti del manuale istruzioni e degli ugelli (in Polietilene - PE).
• le reggette (in Polipropilene - PP).

4.2 APPARECCHIATURA

L' apparecchiatura e' costituita per oltre il 90% del peso da materiali metallici riciclabili (acciao inox , lamiera alluminata , rame....).

L'apparecchiatura deve essere smaltita nel rispetto delle normative vigenti.

• Non disperderla nell'ambiente.
• Renderla inutilizzabile prima dello smaltimento.

RISCHI DOVUTI AL RUMORE

• Leq nel punto più rumoroso a 1 m in condizioni operative <70 dB(A)
• Lpc a 1 m in condizioni operative <130 dB(C)

ISTRUZIONI PER L' INSTALLAZIONE

AVVERTENZE PER L' INSTALLATORE

Il costruttore dell'apparecchiatura non puo' essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla inosservanza degli obblighi sotto riportati.

• Leggere attentamente questo manuale. Fornisce importanti informazioni sulla sicurezza di installazione , d'uso e manutenzione della apparecchiatura.
• La installazione, la conversione ad altro tipo di gas e la manutenzione dell'apparecchiatura devono essere effettuati da personale qualificato e autorizzato dal costruttore , in conformità alle normative di sicurezza in vigore e alle istruzioni di questo manuale.
• Individuare il modello della apparecchiatura. Il modello e' riportato sull' imballo e sulla targa dati dell'apparecchiatura.
• Installare l'apparecchiatura solo in locali sufficientemente aerati.
• Non ostruire i fori di aerazione e di scarico presenti sulla apparecchiatura.
• Non manomettere i componenti dell'apparecchiatura.

5 NORME E LEGGI DI RIFERIMENTO

Installare l'apparecchiatura in conformità alle norme di sicurezza UNI 8723 e al D.M. n°74 del 12.04.1996.

Installare l'apparecchiatura in conformita' con la EN1717 ed i regolamenti nazionali dell'acqua in vigore.

6 DISIMBALLO

Controllare le condizioni dell' imballo e in caso di danni evidenti richiedere allo spedizioniere l' ispezione della merce.

• Rimuovere l' imballo
• Rimuovere la pellicola che protegge i pannelli esterni.Rimuovere con idoneo solvente il collante eventualmente rimasto su questi.

7 POSIZIONAMENTO

• Le dimensioni di ingombro della apparecchiatura e la posizione degli allacciamenti sono riportate nello schema di installazione che si trova all' inizio di questo manuale.
• La apparecchiatura puo' essere installata singolarmente o unita ad altre apparecchiature della stessa gamma.
• L' apparecchiatura non è adatta per l'incasso.
• Posizionare l' apparecchiatura ad almeno 10 cm dalle pareti circostanti.Tale distanza può essere inferiore quando le pareti sono incombustibili o protette da isolante termico.
• Livellare l'apparecchiatura agendo sui piedini regolabili

7.1 MONTAGGIO DELL' APPARECCHIATURA SU BASE , A PONTE , A SBALZO

Seguire le istruzioni fornite con il tipo di supporto utilizzato.

7.2 FISSAGGIO DELL'APPARECCHIATURA AL PAVIMENTO

Fissare al pavimento l' apparecchiatura di larghezza 40 cm installata singolarmente. Utilizzare gli appositi piedini flangiati.

7.3 UNIONE TRA APPARECCHIATURE

• Smontare i pannelli comandi (A).
• Rimuovere la vite di fissaggio più vicina al cruscotto da ciascunodei fianchi da unire(B).
• Accostare le apparecchiature e livellarle fino a far combaciare i piani di lavoro (C).
• Inserire la piastrina di collegamento (fornita) nell' alloggiamento laterale dei piani. Unire le apparecchiature avvitando le viti M5 a testa piana (fornite) sulla piastrina di collegamento (D).
• Ruotare di 180° una delle due piastrine interne alle apparecchiature da unire (E).
• Unire le apparecchiature avvitando la vite M5x40 sull' inserto opposto (F).

8 SISTEMA PER LO SCARICO DEI FUMI

Realizzare lo scarico dei fumi secondo il "Tipo" della apparecchiatura.Il "Tipo" e' riportato nella targa dati dell' apparecchiatura.

8.1 APPARECCHIATURA TIPO "A1"

• Posizionare la apparecchiatura tipo "A1" sotto una cappa aspirante per assicurare l'estrazione dei fumi e dei vapori generati dalla cottura.

8.2 APPARECCHIATURA TIPO "B21"

• Posizionare la apparecchiatura tipo "B21"sotto una cappa aspirante.

8.3 APPARECCHIATURA TIPO "B11

• Montare sulla apparecchiatura tipo "B11" l' idoneo camino, da richiedere al costruttore della apparecchiatura. Seguire le istruzioni di montaggio allegate al camino.
• Collegare al camino un tubo di diametro 150/155 mm , resistente alla temperatura di 300°C.
• Proseguire verso l'esterno o in un camino di sicura efficenza. La lunghezza del tubo non deve superare i 3 metri.

9 COLLEGAMENTI

La posizione e la dimensione degli allacciamenti sono riportate nello schema di installazione che si trova all' inizio di questo manuale.

9.1 COLLEGAMENTO ALLA CONDUTTURA DEL GAS

Verificare se l'apparecchiatura è predisposta per il tipo di gas con il quale sarà alimentata.Controllare quanto riportato sugli appositi talloncini fissati sull' imballo e sulla apparecchiatura. Adattare , se necessario , l' apparecchiatura al tipo di gas utilizzato. Seguire le istruzioni del successivo Paragrafo "Adattamento ad altro tipo di gas".

Sulle apparecchiature top e' disponibile anche un allacciamento posteriore. Svitare il tappo presente e avvitarlo a tenuta sull'allacciamento anteriore.

- Installare a monte dell'apparecchiatura, in un luogo facilmente accessibile, un rubinetto di intercettazione a chiusura rapida.
- Non usare tubazioni di allacciamento di diametro inferiore a quello della connessione gas della apparecchiatura.
- Verificare , dopo l'allacciamento , la assenza di perdite nei punti di collegamento.

9.2 COLLEGAMENTO ALLA RETE ELETTRICA

Verificare se l' apparecchiatura è predisposta per funzionare alla tensione e frequenza con cui sara' alimentata. Controllare quanto riportato nella targa dati dell' apparecchiatura.

- Installare a monte dell'apparecchiatura , in un luogo facilmente accessibile , un interruttore onnipolare di portata adeguata , con un'apertura dei contatti di almeno 3 mm e un dispositivo di protezione ad alta sensibilità. La massima corrente di dispersione dell'apparecchiatura è di 1 mA/kW.
- Utilizzare un cavo di alimentazione flessibile con isolamento in gomma con caratteristiche non inferiori al tipo H05 RN-F.
- Allacciare il cavo di alimentazione alla morsettiera come indicato nello schema elettrico fornito con la apparecchiatura.
- Bloccare il cavo di alimentazione con il pressacavo.
- Proteggere il cavo di alimentazione esterno alla apparecchiatura con tubo metallico o in plastica rigida.

9.3 COLLEGAMENTO A TERRA E A NODO EQUIPOTENZIALE

Collegare l'apparecchiatura alimentata elettricamente ad una efficace presa di terra. Allacciare il conduttore di terra al morsetto con il simbolo ⏚ posto accanto alla morsettiera di arrivo linea.

Collegare la struttura metallica dell' apparecchiatura alimentata elettricamente ad un nodo equipotenziale. Allacciare il conduttore al morsetto con il simbolo ⏛ posto sulla parte esterna del fondo.

9.4 COLLEGAMENTO ALLA RETE IDRICA

Alimentare l'apparecchiatura con acqua potabile.La pressione di alimentazione dell'acqua deve essere compresa tra 150 kPa e 300 kPa. Utilizzare un riduttore di pressione se la pressione di alimentazione e' superiore a quella massima indicata.

- Installare a monte dell'apparecchiatura, in un luogo facilmente accessibile, un filtro meccanico e un rubinetto di intercettazione.
- Spurgare le tubazioni di allacciamento da eventuali scorie ferrose prima di collegare il filtro e l'apparecchiatura.
- Chiudere con un tappo a tenuta gli allacciamenti non collegati.
- Verificare , dopo l'allacciamento , la assenza di perdite nei punti di collegamento.

9.5 COLLEGAMENTO AGLI SCARICHI DELL' ACQUA

I condotti di scarico devono essere realizzati con materiali resistenti alla temperatura di 100 °C.Il fondo della apparecchiatura non deve essere investito dal vapore prodotto dallo scarico di acqua calda.Prevedere un pozzetto a pavimento grigliato , con sifone , sotto il rubinettone di scarico delle Pentole e di fronte alla Brasiere.

10 ADATTAMENTO AD UN ALTRO TIPO DI GAS

Nella tabella T1 sono indicati , per paese di destinazione :

- i gas che si possono utilizzare per il funzionamento della apparecchiatura.
- gli ugelli e le regolazioni perciascuno dei gas che si possono utilizzare.Per gli ugelli , il numero indicato nella tabella T1 e' stampigliato sul corpo dell' ugello medesimo.

Per adattare l'apparecchiaturaal tipo di gas con il quale sarà alimentata seguire le indicazioni della tabella T1 edeffettuare le operazioni sotto elencate :

- Sostituire l' ugello del bruciatore principale (UM).
- Posizionare l' aeratore del bruciatore principale alla distanza A.
- Sostituire l' ugello del pilota (UP).
- Regolare l' aria del pilota (se richiesto).
- Sostituire l' ugello del minimo del rubinetto gas (Um).
- Applicare sulla apparecchiatura la targhetta adesiva che indica il nuovo tipo di gas utilizzato.Gli ugelli e le targhette adesive sono forniti in dotazione all'apparecchiatura.

10.1 SOSTITUZIONE DELL' UGELLO DEL BRUCIATORE PRINCIPALE E REGOLAZIONE DELL' ARIA PRIMARIA.

- Smontare il pannello frontale.
- Smontare l' ugello UM e sostituirlo con quello indicato in tabella T1.
- Riavvitare a fondo l' ugello UM.
- Allentare la vite V e posizionare l' aeratore alla distanza A indicata in tabella T1.
- Riavvitare a fondo la vite V.
- Rimontare tutte le parti. Seguire, in ordine inverso, la sequenza utilizzata per il loro smontaggio.

10.2 SOSTITUZIONE DELL' UGELLO DEL BRUCIATORE PILOTA

- Smontare il pannello frontale.
- Svitare il raccordo R.
- Smontare l' ugello UP e sostituirlo con quello indicato in tabella T1.
- Riavvitare a fondo il raccordo R. Rimontare tutte le parti.
- Seguire, in ordine inverso, la sequenza utilizzata per il loro smontaggio.

10.3 BRASIERA GAS IN GHISA

10.3.1 SOSTITUZIONE DELL' UGELLO DEL BRUCIATORE PRINCIPALE E REGOLAZIONE DELL' ARIA PRIMARIA.

- Smontare il pannello frontale.
- Allentare la vite V1.
- Smontare l' ugello UM (assiemato con l' aeratore Z e la guarnizione Z1) e sostituirlo con quello indicato in tabella T1.
- Riavvitare a fondo l' ugello UM(assiemato con l' aeratore Ze la guarnizione Z1).
- Posizionare l'aeratore Z alla distanza A indicata in Tabella T1.

• Riavvitare a fondo la vite V1.

10.3.2 SOSTITUZIONE DELL' UGELLO DEL BRUCIATORE PILOTA

• Smontare il pannello frontale.
• Svitare il raccordo R.
• Smontare l' ugello UP e sostituirlo con quello indicato in tabella T1.
• Riavvitare a fondo il raccordo R. Rimontare tutte le parti.
• Seguire, in ordine inverso, la sequenza utilizzata per il loro smontaggio.

11 MESSA IN SERVIZIO

Vedere il Capitolo " ISTRUZIONI PER LA MANUTENZIONE ".

ISTRUZIONI PER L' USO

AVVERTENZE PER L' UTILIZZATORE

Il costruttore dell'apparecchiatura non puo' essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla inosservanza degli obblighi sotto riportati.

• Leggere attentamente questo manuale. Fornisce importanti informazioni sulla sicurezza di installazione , d'uso e manutenzione della apparecchiatura.
• Conservare questo manuale in un luogo sicuro e noto , per essere consultabile per la durata di utilizzo della apparecchiatura.
• La installazione, la conversione ad altro tipo di gas e la manutenzione dell'apparecchiatura devono essere effettuati da personale qualificato e autorizzato dal costruttore , in conformità alle normative di sicurezza in vigore e alle istruzioni di questo manuale.
• Per la assistenza rivolgersi solo a centri tecnici autorizzati dal costruttore ed esigere l' impiego di ricambi originali.
• Sottoporre la apparecchiatura , almeno due volte l'anno, a manutenzione. E' consigliato di stipulare un contratto di manutenzione.
• L'apparecchiatura è destinata ad un uso professionale e deve essere utilizzata da personale addestrato.
• L'apparecchiatura va adibita alla cottura di cibi come indicato nelle avvertenze d'uso.Ogni altro uso è considerato improprio.
• Evitare di far funzionare a vuoto , per lunghi periodi , la apparecchiatura. Effettuare il preriscaldamento immediatamente prima dell' uso.
• Sorvegliare l'apparecchiatura durante il suo funzionamento.
• In caso di guasto o malfunzionamento della apparecchiatura , chiudere il rubinetto d'intercettazione gas e/o disinserire l'interruttore generale di alimentazione elettrica , installati a monte della stessa.
• Eseguire la pulizia secondo le istruzioni del Capitolo " ISTRUZIONI PER LA PULIZIA ".
• Non tenere materiali infiammabili in prossimità dell'apparecchiatura. PERICOLO DI INCENDIO.
• I bambini devono essere sorvegliati per sincerarsi che non giochino con l'apparecchio.
• L'apparecchio non è destinato a essere usato da persone (bambini compresi) le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali siano ridotte, oppure con mancanza di esperienza o di conoscenza, a meno che esse abbiano potuto beneficiare, attraverso l'intermediazione di una persona responsabile della loro sicurezza, di una sorveglianza o di istruzioni riguardanti l'uso dell'apparecchio.
• Non ostruire i fori di aerazione e di scarico presenti sulla apparecchiatura.
• Non manomettere i componenti dell'apparecchiatura.

12 USO DELLA BRASIERA GAS

AVVERTENZE D' USO

• L'apparecchiatura e' destinata alla cottura e alla preparazione di carne al sugo, brasate ed in umido, sughi, soffritti, frittate e cotture in umido in genere. Ogni altro uso è da ritenersi improprio.
• Non utilizzare l'apparecchiatura come friggitrice, la temperatura del fondo vasca supera i 230°C con pericolo di incendio dell'olio.
• Si consiglia di non utilizzare l'apparecchiatura con fondo ferro per la cottura di sughi di pomodoro e cibi a contenuto "acido".
• A fine giornata pulire accuratamente la vasca per evitare la formazione di depositi corrosivi all' interno della stessa.

RIEMPIMENTO E SVUOTAMENTO DELLA VASCA

Riempimento

(Mod. 90)

A vasca abbassata:

• Ruotare la manopola di comando del termostato in posizione "100°C Temperatura minima".
• Premere il pulsante carico acqua posto sul pannello comandi. Riempire la vasca non oltre la tacca di livello massimo.

Riempimento

(Mod. 70)

A vasca abbassata:

• Aprire il rubinetto di erogazione acqua (leva sulla facciata).

Svuotamento

Agire sul volantino (mod.Manuale) o sul relativo pulsante posizionato sulla facciata (mod.Motorizzato) per lo scarico dell'acqua.

(Mod. 90)

ACCENSIONE E SPEGNIMENTO BRUCIATORI

La manopola di comando del termostato ha le seguenti posizioni di utilizzo :

0 Termostato disinserito

100°C Temperatura minima

285°C Temperatura massima

La manopola di comando della valvola gas ha le seguenti posizioni di utilizzo :

● Spento

✸ Accensione pilota

Fiamma massima

Accensione del pilota

Premere e ruotare la manopola in posizione " ✸ ".

• Premere a fondo la manopola per attivare l' accenditore elettronico e accendere il pilota.
• Mantenere premuta la manopola per circa 20 secondi poi rilasciarla. Se il pilota si spegne ripetere l'operazione.
• Il pilota può essere osservato attraverso il foro spia presente sul pannello frontale.

Accensione del bruciatore vasca

• Accendere il bruciatore pilota come spiegato nella fase precedente.

Ruotare la manopola della valvola a gas nella posizione di accensione bruciatori .

• Ruotare la manopola del termostato di lavoro sulla temperatura di cottura prescelta.
• Per arrivare a circa 285°C sul fondo della vasca si impiegano circa 10 minuti.

Spegnimento del bruciatore vasca

Per spegnere il riscaldamento della vasca ruotare la manopola della valvola gas in posizione " ".

Per spegnere il bruciatore pilota premere e ruotare la manopola della valvola a gas in posizione . Riportare la manopola del termostato di lavoro in posizione "0".

(Mod. 70)

ACCENSIONE E SPEGNIMENTO BRUCIATORI

La manopola di comando della valvola gas ha le seguenti posizioni di utilizzo :

Spento

Accensione pilota

90 Minima temperatura di cottura

280 Massima temperatura di cottura

Accensione del bruciatore vasca

Premere e ruotare la manopola in posizione " ".

• Premere a fondo la manopola per attivare l' accenditore piezoelettrico e accendere il pilota.
• Mantenere premuta la manopola per circa 20 secondi poi rilasciarla. Se il pilota si spegne ripetere l'operazione.
• Il pilota può essere osservato attraverso il foro spia presente sul pannello frontale.

Spegnimento del bruciatore vasca

Per spegnere il bruciatore principale premere e ruotare la manopola in posizione " ".

Per spegnere il pilota premere e ruotare la manopola in posizione " ".

SOLLEVAMENTO DELLA VASCA

Attenzione: Sollevare il coperchio prima di procedere al sollevamento vasca.

I pulsanti di manovra della vasca sono riconoscibili dagli indici :

Sollevamento vasca (scarico)

Abbassamento vasca

Sollevamento manuale

• Il movimento di sollevamento e abbassamento vasca si ottiene tramite il volantino.

Sollevamento automatico

• Agire sul comando apposito per azionare il sollevamento motorizzato della vasca.

13 USO DELLA BRASIERA ELETTRICA

AVVERTENZE D' USO

• L'apparecchiatura e' destinata alla cottura e alla preparazione di carne al sugo, brasate ed in umido, sughi, soffritti, frittate e cotture in umido in genere. Ogni altro uso è da ritenersi improprio.
• Non utilizzare l'apparecchiatura come friggitrice, la temperatura del fondo vasca supera i 230°C con pericolo di incendio dell'olio.
• Si consiglia di non utilizzare l'apparecchiatura con fondo ferro per la cottura di sughi di pomodoro e cibi a contenuto "acido".
• A fine giornata pulire accuratamente la vasca per evitare la formazione di depositi corrosivi all' interno della stessa.

RIEMPIMENTO E SVUOTAMENTO DELLA VASCA

Riempimento

A vasca abbassata:

• Ruotare la manopola di comando del termostato in posizione "100°C Temperatura minima".
• Premere il pulsante carico acqua posto sul pannello comandi. Riempire la vasca non oltre la tacca di livello massimo.

Svuotamento

Agire sul volantino (mod.Manuale) o sul relativo pulsante posizionato sulla facciata (mod.Motorizzato) per lo scarico dell'acqua.

ACCENSIONE E SPEGNIMENTO RISCALDAMENTO

La manopola di comando del termostato ha le seguenti posizioni di utilizzo :

0 Termostato disinserito

100°C Temperatura minima

285°C Temperatura massima

Spegnimento

• Ruotare la manopola del termostato in posizione " 0 ".

SOLLEVAMENTO DELLA VASCA

Attenzione: Sollevare il coperchio prima di procedere al sollevamento vasca.

I pulsanti di manovra della vasca sono riconoscibili dagli indici :

Sollevamento vasca (scarico)

Abbassamento vasca

Sollevamento manuale

• Il movimento di sollevamento e abbassamento vasca si ottiene tramite il volantino.

Sollevamento automatico

• Agire sul comando apposito per azionare il sollevamento motorizzato della vasca.

14 USO DELLA MULTIPLA

AVVERTENZE D' USO

• L'apparecchiatura è destinata alla cottura diretta dei cibi (cottura in umido, zuppe,bistecche, hamburger, pesci, verdure, ecc.).

- La piastra di cottura non deve essere utilizzata per il riscaldamento e la cottura indiretta di cibi appogiandovi pentole,tegami,padelle ecc..
- Non utilizzare l'apparecchiatura come friggitrice, la temperatura del fondo vasca supera i 230°C con pericolo di incendio dell'olio.
- A fine giornata pulire accuratamente la vasca per evitare la formazione di depositi corrosivi all' interno della stessa.

ACCENSIONE E SPEGNIMENTO RISCALDAMENTO

La manopola di comando del termostato ha le seguenti posizioni di utilizzo :

0 Spento

110°C Temperatura minima

280°C Temperatura massima

Accensione

- Ruotare la manopola del termostato nella posizione corrispondente alla temperatura di cottura prescelta.
- La lampada spia gialla si accende.
- Lo spegnimento della lampada spia gialla indica il raggiungimento delle temperatura prescelta.

Spegnimento

- Ruotare la manopola del termostato in posizione " 0 ".

15 PERIODI DI INUTILIZZO

Prima di un previsto periodo di inutilizzo della apparecchiatura procedere come segue :

- Eseguire una accurata pulizia della apparecchiatura.
- Passare su tutte le superfici in acciaio inox un panno appena imbevuto di olio di vaselina in modo da stendere un velo protettivo.
- Lasciare aperti i coperchi.
- Chiudere rubinetti o interruttori generali a monte delle apparecchiature.

Dopo un prolungato periodo di inutilizzo dell'apparecchiatura procedere come segue:

- Sottoporre l'apparecchiatura a controllo prima di riutilizzarla.
- Far funzionare le apparecchiature elettriche alla minima temperatura per almeno 60 minuti.

ISTRUZIONI PER LA PULIZIA

AVVERTENZE PER LA PULIZIA

Il costruttore dell'apparecchiatura non puo' essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla inosservanza degli obblighi sotto riportati.

- Pulire quotidianamente le superfici esterne satinate in acciaio inossidabile, la superfice delle vasche di cottura, la superfice delle piastre di cottura.
- Far eseguire ad un tecnico autorizzato , almeno due volte l'anno, la pulizia delle parti interne dell'apparecchiatura.
- Non lavare l'apparecchiatura con getti d'acqua diretti o ad alta pressione.
- Non usare prodotti corrosivi per pulire il pavimento sotto l'apparecchiatura.

SUPERFICI SATINATE IN ACCIAIO INOSSIDABILE

- Pulire le superfici con un panno o spugna utilizzando acqua e comuni detersivi non abrasivi. Passare il panno nel verso della satinatura. Risciacquare spesso e asciugare poi accuratamente.
- Non usare pagliette o altri oggetti in ferro.
- Non usare prodotti chimici contenenti cloro.
- Non usare oggetti appuntiti che possono incidere e rovinare le superfici.

VASCHE DI COTTURA

- Pulire le vasche portando l' acqua in ebollizione , con la eventuale aggiunta di prodotti sgrassanti.
- Rimuovere eventuali depositi di calcare utilizzando prodotti appropriati.

ISTRUZIONI PER LA MANUTENZIONE

AVVERTENZE PER IL MANUTENTORE

Il costruttore dell'apparecchiatura non puo' essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla inosservanza degli obblighi sotto riportati.

- Leggere attentamente questo manuale. Fornisce importanti informazioni sulla sicurezza di installazione , d'uso e manutenzione della apparecchiatura.
- La installazione, la conversione ad altro tipo di gas e la manutenzione dell'apparecchiatura devono essere effettuati da personale qualificato e autorizzato dal costruttore , in conformità alle normative di sicurezza in vigore e alle istruzioni di questo manuale.
- Individuare il modello della apparecchiatura. Il modello e' riportato sull' imballo e sulla targa dati dell'apparecchiatura.
- Installare l'apparecchiatura solo in locali sufficientemente aerati.
- Non ostruire i fori di aerazione e di scarico presenti sulla apparecchiatura.
- Non manomettere i componenti dell'apparecchiatura.

16 ADATTAMENTO AD UN ALTRO TIPO DI GAS

Vedere il Capitolo " Istruzioni per l' installazione ".

17 MESSA IN SERVIZIO

Dopo la installazione , l' adattamento ad altro tipo di gas o interventi di manutenzione verificare il funzionamento della apparecchiatura.In presenza di malfunzionamenti consultare il successivo Paragrafo "Risoluzione malfunzionamenti".

17.1 APPARECCHIATURA GAS

Mettere in funzione l'apparecchiatura secondo le istruzioni e avvertenze per l' uso riportate nel Capitolo " ISTRUZIONI PER L'USO " e verificare :

- la pressione di alimentazione del gas (vedere il successivo Paragrafo).
- la regolarita' di accensione dei bruciatori e la efficacia dell' impianto di scarico dei fumi.

17.1.1 VERIFICA DELLA PRESSIONE DI ALIMENTAZIONE DEL GAS

- Utilizzare un manometro con risoluzione non inferiore a 0,1 mbar.
- Smontare il pannello comandi.
- Togliere la vite di tenuta dalla presa di pressione PP e collegare il manometro.
- Effettuare la misura con l'apparecchiatura in funzione.

ATTENZIONE ! Se la pressione di alimentazione del gas non rientra nei valori limite (Min. - Max) indicati nella Tabella T2 , interrompere il funzionamento dell'apparecchiatura e contattare l'Ente di erogazione del gas.

• Scollegare il manometro e riavvitare a fondo la vite di tenuta sulla presa di pressione.

17.2 APPARECCHIATURA ELETTRICA

Mettere in funzione l'apparecchiatura secondo le istruzioni e avvertenze per l' uso riportate nel Capitolo " ISTRUZIONI PER L'USO " e verificare :

• i valori della corrente di ciascuna fase.
• la regolarita' di accensione delle resistenze di riscaldamento.

18 RISOLUZIONE MALFUNZIONAMENTI

AVVERTENZE PER LA SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI.

• Staccare l' alimentazione elettrica dell'apparecchiatura , se presente , prima di eseguire qualunque operazione.
• Verificare, dopo la sostituzione di un componente del circuito gas, la assenza di perdite nei suoi punti di collegamento al circuito stesso.
• Verificare , dopo la sostituzione di un componente del circuito elettrico , il suo corretto collegamento al cablaggio.

18.1 BRASIERA GAS

Il bruciatore pilota non si accende

Possibili cause:

• La Pressione di alimentazione gas e' insufficiente.
• La conduttura o l' ugello sono ostruiti.
• Il rubinetto gas o la valvola gas e' guasta.
• La candelina di accensione e' mal collegata o guasta.
• L' accenditore o il cavo della candelina sono guasti.

Il bruciatore pilota non rimane acceso o si spegne durante l'uso

Possibili cause:

• La pressione di alimentazione gas e' insufficiente.
• Il rubinetto o la valvola gas sono guasti.
• La termocoppia e' guasta o e' insufficientemente riscaldata.
• La termocoppia e' mal collegata al rubinetto o alla valvola gas.
• La manopola del rubinetto o della valvola gas non viene premuta a sufficenza.

Il bruciatore principale non si accende (anche se il pilota e' acceso)

Possibili cause:

• La Pressione di alimentazione gas e' insufficiente.
• La conduttura o l' ugello sono ostruiti.
• Il rubinetto gas o la valvola gas e' guasta.
• Il bruciatore e' guasto (fori uscita gas intasati).
• Il termostato di regolazione della temperatura e' guasto.

Non si regola il riscaldamento

• Il termostato di regolazione della temperatura e' guasto.

Difficoltoso o rumoroso azionamento del dispositivo di manovra della vasca

• Madreviti usurate da sostituire.
• Scarso ingrassaggio delle parti mobili (madreviti, vitone, perni, leve, ecc..).

18.2 BRASIERA ELETTRICA

L' apparecchiatura non riscalda.

• La resistenza e' guasta.
• Il termostato di regolazione della temperatura e' guasto.
• Il termostato di sicurezza è intervenuto.

Non si regola il riscaldamento

• Il termostato di regolazione della temperatura e' guasto.

Difficoltoso o rumoroso azionamento del dispositivo di manovra della vasca

• Madreviti usurate da sostituire.
• Scarso ingrassaggio delle parti mobili (madreviti, vitone, perni, leve, ecc..).

18.3 MULTIPLA

L' apparecchiatura non riscalda.

Possibili cause:

• Il termostato di regolazione della temperatura e' guasto.
• Le resistenze sono guaste.
• Il termostato di sicurezza e' intervenuto.

Non si regola il riscaldamento

Possibili cause:

• Il termostato di regolazione della temperatura e' guasto.

19 SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI

AVVERTENZE PER LA SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI.

• Staccare l' alimentazione elettrica dell'apparecchiatura , se presente , prima di eseguire qualunque operazione.
• Verificare, dopo la sostituzione di un componente del circuito gas, la assenza di perdite nei suoi punti di collegamento al circuito stesso.
• Verificare , dopo la sostituzione di un componente del circuito elettrico , il suo corretto collegamento al cablaggio.

19.1 BRASIERA GAS

Sostituzione della valvola gas, del pilota, della termocoppia, dell'accenditore elettrico e della candelina di accensione.

• Smontare la facciata.
• Smontare e sostituire il componente.
• Rimontare tutte le parti. Seguire, in ordine inverso, la sequenza utilizzata per il loro smontaggio.

Sostituzione del bruciatore.

• Smontare la facciata.
• Togliere le viti della chiusura anteriore camera.
• Alzare completamente la vasca e svitare la vite centrale di fissaggio bruciatore.
• Smontare e sostituire il componente.
• Rimontare tutte le parti. Seguire, in ordine inverso, la sequenza utilizzata per il loro smontaggio.

Sostituzione del termostato di regolazione della temperatura, del selettore, della lampada spia e del termostato di sicurezza

• Smontare il pannello comandi.
• Smontare e sostituire il componente.
• Rimontare tutte le parti. Seguire, in ordine inverso, la sequenza utilizzata per il loro smontaggio.

Microinterruttore sollevamento vasca

• Smontare la facciata.
• Staccare i collegamenti elettrici del dispositivo.

- Smontare e sostituire il componente.
- Rimontare tutte le parti. Seguire, in ordine inverso, la sequenza utilizzata per il loro smontaggio.

Motore movimento vasca

- Smontare la facciata.
- Abbassare completamente la vasca.
- Staccare i collegamenti elettrici del dispositivo.
- Staccare il collegamento con il "vitone" di sollevamento vasca.
- Smontare e sostituire il componente.
- Rimontare tutte le parti. Seguire, in ordine inverso, la sequenza utilizzata per il loro smontaggio.

Madreviti e sistema manuale movimento vasca (vitone)

- Smontare la facciata.
- Sollevare completamente la vasca bloccandola in modo sicuro nella posizione in cui si trova (es.un paletto). **Attenzione:** misurare la posizione di avvitamento del "vitone" rispetto alla madrevite prima di procedere allo smontaggio dei componenti.
- Staccare il collegamento del "vitone" con l'albero del volantino.
- Staccare i fissaggi madrevite.
- Smontare e sostituire il componente.
- Rimontare tutte le parti. Seguire, in ordine inverso, la sequenza utilizzata per il loro smontaggio.

19.2 BRASIERA ELETTRICA

Sostituzione della resistenza

- Smontare la facciata.
- Svitare le viti poste sotto la scatola resistenze.
- Smontare la protezione terminali.
- Smontare e sostituire il componente.
- Rimontare tutte le parti. Seguire, in ordine inverso, la sequenza utilizzata per il loro smontaggio.

Sostituzione del termostato di regolazione della temperatura, del selettore, della lampada spia e del termostato di sicurezza

- Smontare il pannello comandi.
- Smontare e sostituire il componente.
- Rimontare tutte le parti. Seguire, in ordine inverso, la sequenza utilizzata per il loro smontaggio.

Microinterruttore sollevamento vasca

- Smontare la facciata.
- Staccare i collegamenti elettrici del dispositivo.
- Smontare e sostituire il componente.
- Rimontare tutte le parti. Seguire, in ordine inverso, la sequenza utilizzata per il loro smontaggio.

Motore movimento vasca

- Smontare la facciata.
- Abbassare completamente la vasca.
- Staccare i collegamenti elettrici del dispositivo.
- Staccare il collegamento con il "vitone" di sollevamento vasca.
- Smontare e sostituire il componente.
- Rimontare tutte le parti. Seguire, in ordine inverso, la sequenza utilizzata per il loro smontaggio.

Madreviti e sistema manuale movimento vasca (vitone)

- Smontare la facciata.
- Sollevare completamente la vasca bloccandola in modo sicuro nella posizione in cui si trova (es.un paletto). **Attenzione:** misurare la posizione di avvitamento del "vitone" rispetto alla madrevite prima di procedere allo smontaggio dei componenti.
- Staccare il collegamento del "vitone" con l'albero del volantino.
- Staccare i fissaggi madrevite.
- Smontare e sostituire il componente.
- Rimontare tutte le parti. Seguire, in ordine inverso, la sequenza utilizzata per il loro smontaggio.

19.3 MULTIPLA

Sostituzione della resistenza e della lampada spia.

- Smontare il pannello comandi.
- Smontare e sostituire il componente.
- Rimontare tutte le parti. Seguire, in ordine inverso, la sequenza utilizzata per il loro smontaggio.

Sostituzione del termostato di lavoro e del termostato di sicurezza.

- Smontare il pannello comandi.
- Estrarre il bulbo dalla sede fissata alla vasca.
- Smontare e sostituire il componente.
- Rimontare tutte le parti. Seguire, in ordine inverso, la sequenza utilizzata per il loro smontaggio.

20 PULIZIA DELLE PARTI INTERNE

- Controllare le condizioni delle parti interne all' apparecchiatura.
- Rimuovere eventuali depositi di sporcizia.
- Controllare e pulire il sistema di scarico dei fumi.

21 COMPONENTI PRINCIPALI

21.1 BRASIERA GAS

- Valvola gas
- Bruciatore principale
- Bruciatore pilota
- Termocoppia
- Candelina accensione
- Elettrovalvola carico acqua
- Lampada spia
- Termostato di lavoro
- Termostato di sicurezza
- Motore movimento vasca
- Microinterruttore movimento vasca
- Madrevite movimento vasca

21.2 BRASIERA ELETTRICA

- Resistenza
- Lampada spia
- Termostato di sicurezza
- Termostato di lavoro
- Motore movimento vasca
- Microinterruttore movimento vasca
- Madrevite movimento vasca

21.3 MULTIPLA

- Termostato di lavoro
- Termostato di sicurezza
- Resistenza
- Lampada spia